

بسكوي

المقادير

للعجين :

- 6 بيضات
- 200 غ سكر
- قرصة ملح
- كأس تقريبا من الزيت دون مذاق
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا أو قشور ليمونة
- 2 أكياس من الخمارة الكميائية
- 300 غ من الفرينة

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر، الملح و منتوج الفنيلا نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط رغوي أبيض.
- نصب الزيت مع مواصلة الخلط.
- نضيف الخمارة و الفرينة مع الخلط دائما حتى نتحصل على عجين متجانس.
- نفرغ العجين في قالب مدهون.
- ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.
- نخرج القالب من الفرن و نتركه يبرد (أنظر الصورة).*****

سجائر بالشكولاطة



المقـــــادير

للعجين :

- 4 كؤوس فرينة
- قرصة ملح
- 1/2 كأس من السكر الرطب
- 1/2 كأس من الزيت
- 1/2 كأس من المارغرين المذابة
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- بيضة واحدة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 4 ملاعق أكل من ماء الزهر
- الماء
- علبة شكولاطة

للعقدة :

- 250 غ من الكوكاو المرحي
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 2 ملاعق أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، الملح، السكر، منتوج الفنيلا و الخمارة نخلط الكل و نجعل في الوسط فتحة ثم نصب الزيت و المارغرين و البيضة.
- نحك الكل جيدا بين اليدين ثم نعطر بماء الزهر و نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين طري و سهل التكوير نتركه جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفنيلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى نتحصل على عقدة متماسكة.
- نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى قطع عرضها من 10 إلى 12 سم.
- نضع العقدة في الجانب العرضي لكل قطعة و ندورها على نفسها من 2 إلى 3 مرات حتى نتحصل على سجائر جميلة و نغلق جوانبها جيدا.
- نضعها في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة عند أخذها اللون الوردي.
- نزين السجائر من جهة واحدة بالشكولاطة المذابة في حوض مائي ساخن.
- تقدم الحلوة (أنظر الصورة).*****

اكليـــر

المقـــــادير

للعجيـــن :

- 125غ فرينة
- 180غ من الماء = (كاس تقريبا)
- 80غ من المارغرين
- 3 بيضات
- قرصة ملح
- ملعقة اكل سكر

للتـــزيين :

- علبة شكولاطة

للكـريمة باتيسيـر :

- بيضة
- صفار بيضة
- 25غ فرينة
- 50غ سكر
- ربع لتر من الحليب
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا



- نضع الماء، الملح والمارغرين في كسرونة على نار هادئة حتى يغلي الخليط ثم نضيف الفرينة دفعة واحدة مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى تتكتل العجينة، حينئذ ننزعها ونتركها تبرد.
- نضيف البيضة الأولى بعد خفقها ونخلط جيدا ونواصل نفس العملية مع البيضة الثانية ثم الثالثة.
- في صينية مدهونة وبواسطة ملعقة نضع أصابع كبيرة نسبيا أو حبات عجينة صغيرة متباعدة فيما بينها (مع التذكير أنه يجب غطس الملعقة في الماء البارد من حين لآخر).
- ندخلها الفرن لمدة 20 الى 30 دقيقة تقريبا ثم ننزعها ونتركها تبرد.
- بواسطة سكين نفتح الإكلير أو الشوو من جهة واحدة ونحشوه بكريمة باتيسيير.
- نذوب الشكولاطة مع ملعقتين أكل من الماء فوق حمام مائي ساخن مع إضافة قليل من المارغرين وبسرعة نزين وجه الحلوة (انظر الصورة).

تحضيـــر كـــريمة باتيسيـــر :

- نضع في كسرونة البيضة، صفار البيض، الفرينة، السكر ومنتوج الفنيلا، نبلل الكل بالحليب ثم نخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نضع الكسرونة على نار هادئة ونواصل الخلط حتى تعقد ثم ننزعها ونتركها تبرد.*****

ملاحظـــة :

- يمكننا استعمال كيس التزيين (Poche a douille) بدل الملعقة.



التميـرات

المقــــاديــر

- كأس حليب
- كأس زيت دون مذاق
- بيضة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيس خمارة كيميائية
- فرينة
- الزيت للقلي
- جلجلان محمص

تحضيـر العجيـن :

- نضع في إناء الحليب، الزيت، البيضة والسكر، نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نشكل أصابع صغيرة (شكل تمرات).
- نقليها في الزيت حتى تأخذ اللون الذهبي ونغطسها مباشرة في العسل.
- نرش التميرات بالجلجلان محمص.*****

الكعك

المقـــاديـر

للعجين :

- كلغ من الفرينة
- 3 أكياس خمارة كميائية
- ربع لتر من الزيت = (كاس)
- 250 غ من السكر
- ماء الزهر

للعقدة :

- صفار البيض
- كمشة من الجلجلان الغير محمص

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة، الخمارة الكميائية و السكر و نخلط الكل جيدا و نصب الزيت مع مواصلة الخلط بين اليدين ثم نبلل بماء الزهر حتى نتحصل على عجين طري.
- نغطيه و نتركه جانبا يخمر لمدة ساعة تقريبا.
- عندما يتضاعف حجم العجين نشكل أساور (دوائر) و نضعها في نفس الوقت في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة و نتركها تخمر مرة ثانية لبضع الدقائق.
- نخلط صفار البيض مع ملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الأساور و نرشها بالجلجلان.



- ندخل الصفيحة الفرن لمدة 20 إلى 30 دقيقة تقريبا.
- عند أخذ الكعك اللون الذهبي ننزعه من الفرن.*****

ملاحظة :

- حتى يكون لكعك ذوق إضافي نضيف إلى العجين حبة الحلاوة + زريعة البسباس و كلها مرحية.



أهرام

المقـــــاديـر

للعجين :

- 250 غ مارغرين طرية
- 150 غ سكر
- 2 صفار البيض
- 2 بيضات
- كيس من الخمارة الكميائية
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- الفرينة

للتزيين :

- السكر الرطب
- كرز مجفف
- معجون المشماش

تحضير العجين :

- نضع في قصعة المارغرين، السكر، صفار البيض، منتوج الفنيلا ، 2 بيضات نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري تقريبا.
- نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم ثم نقطعه إلى دوائر بواسطة الطابع إلى أشكال مختلفة الأحجام.
- نضعها في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
- ندخل الصفيحة الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها و نتركها تبرد.
- نلصق 3 دوائر من الحلوة مختلفة الأحجام بالمعجون ثم نرشها بالسكر الرطب بواسطة مصفاة صغيرة.
- وتزين وسط كل واحدة منها بحبة من الكرز المجفف.
- تقدم الأهرام (أنظر الصورة).*****

بابا بالبنش

المقادير

للعجين :

- 250 غ فرينة
- كأس حليب
- نصف ملعقة قهوة من خميرة الخبز
- قرصة ملح
- ملعقة أكل سكر
- 4 بيضات
- 100 غ من المارغرين المذابة

للشربات :

- كأس سكر
- 3 كؤوس من الماء
- كأسان من مشروب البنش



لتحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونجعل فتحة وسطها ونضيف السكر، الملح وخميرة الخبز التي تكون قد أذيبت من قبل في نصف كأس من الحليب الدافىء، ومرشوش بملعقة قهوة من السكر ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية بكيفية جيدة وإضافة البيض الواحدة تلو الأخرى مع الخلط دائما ثم نصب الحليب الباقي والمارغرين المذابة ونواصل الخلط لكي نتخلص من الحبيبات العجينية لنحصل على عجينة متجانسة وهنا نغطيها ونتركها تخمر في محيط دافىء.
- نضع في كسرونة السكر والماء ونترك الخليط يغلي حتى يتماسك وننزعه من على النار ونتركه يبرد ثم نضيف كأسين من مشروب البنش.
- ندهن القوالب ونملأها بملعقة أكل من العجينة ونتركها تخمر مرة ثانية ونضعها في صفيحة.
- ندخلها الفرن لمدة 25 الى 30 دقيقة تقريبا.
- عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي ننزعها ونسكب عليها الشربات ونتركها تشرب.
- نقدم الحلوة باردة.*****

ملاحظـة :

- يمكننا إضافة الزبيب الى الخليط.
- يمكننا تعويض القوالب الصغيرة بقالب كبير.

بقلاوة الفارميسال

المقادير

للعجين :

- 4 أعبار فرينة
- عبر من السمن
- 4 ملاعق أكل زيت دون مذاق
- قرصة ملح
- ماء الزهر

للعقدة :

- 3 أعبار من الكوكاو المرحي
- ربع عبر سكر
- ملعقة أكل من منتوج الفنيلا
- ماء الزهر

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر ومنتوج الفنيلا ونصب ماء الزهر ونخلط الكل جيدا ثم نتركه جانبا.

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة ونجعل وسطها فتحة ونصب فيها السمن، الزيت وقرصة ملح ثم نخلط



الكل جيدا بين اليدين ونرشه شيئا فشيئا بماء الزهر مع مواصلة الخلط حتى نحصل على عجينة رطبة ومتماسكة.

- نتركها جانبا لمدة ربع ساعة تقريبا.
- نقسم العجين الى كور فنحلل كل كويرة بواسطة الحلال ثم نضعها في آلة العجين كي نحصل على أوراق جد رقيقة.
- ندهن صينية (سنيوة) ونضع داخلها الأوراق العجينة الواحدة بجانب الأخرى ثم ندهنها بالسمن المذاب بواسطة فرشاة ونكرر العملية مع 5 طبقات الأخرى مع الدهن طبعا في كل مرة ونجعل فوقها طبقة من العقدة ثم نغلفها بالطبقات 5 المتبقية دون أن ننسى دهنها.
- نزين كل المساحة بالفارميسال وبواسطة سكين نزين العجين الخارجي للصينية ثم نقطع الحلوة الى مقروضات ونغرس وسطها حبة كوكاو ونرش الكل بقليل من السمن المذاب.
- ندخلها الفرن لمدة ساعة كاملة ثم ننزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نسكب عليها العسل مباشرة بعد نزعها.
- نقدم البقلاوة في صحون ورقية.

تحضير عجينة الفارميسال :

- نحلل العجين المتبقي بالحلال ولكي نحصل على أوراق رقيقة نستعمل آلة العجين.
- نرشها بقليل من الفرينة ونتركها بضعة دقائق حتى تجف.
- نمررها في آلة من جهة «الفارميسال».*****

بيسكوي بالبنش

المقادير

للعجين :

- 4 بيضات
- كأس تقريبا من السكر الرطب
- كأس مارغرين مذابة
- كيسان من الخمارة الكيميائية
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- عصير وقشور برتقالة
- 150 غ فرينة

للشربات :

- 3 كؤوس من الماء
- كأس سكر
- كأسان من مشروب بنش



تحضير الشربات :

- نضع في كسرونة السكر والماء ونتركه يغلي حتى يتماسك ثم ننزعه من على النار ونتركه يبرد ثم نضيف كاسين من البنش.

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر ومنتوج الفنيلا ونخلط الكل جيدا بواسطة الخفاقة الكهربائية ثم نصب المارغرين ونواصل الخلط مع إضافة الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى تحصل على عجينة متجانسة.
- نفرغ العجينة في قالب مدهون ومرشوش بالخبز اليابس المرحي (CHAPELURE).
- ندخل القالب الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن ونسكب عليها الشربات ونتركها تشرب وتبرد.
- نقدم الحلوة باردة.*****

تارت بالشكولاطة

المقادير

للعجين :

- 3 ملاعق اكل من العسل
- ملعقة اكل من الخل
- 4 ملاعق اكل من الزيت دون مذاق
- ملعقة قهوة من البيكاربونات
- بيضتان
- كأس سكر
- فرينة

للطلية :

- علبة شكولاطة سوداء
- كأس شاي من الحليب
- 4 ملاعق اكل من السكر الرطب
- 4 ملاعق اكل من الكاكاو
- ملعقة قهوة من المارغرين

للتزيين :

- كمشة من الكوكاو المحمص والمرحي.

للكريمة :

- 3 كؤوس من الحليب
- كأس سكر
- 4 ملاعق اكل من المايزينة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا



ملاحظة :

- يمكننا تقطيع الحلوة الى مربعات أو مقروطات.
- يمكننا تعويض الكوكاو بجوز الهند.

تحضير العجين :

- نضع في إناء العسل، الخل، الزيت، البيكاربونات، البيض، السكر ونخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نترك العجينة جانبا.
- نقسم العجينة الى قطعتين ونأخذ صينية مربعة وندهن ظهرها ثم نضع القطعة الأولى ونحللها بواسطة الحلال على كامل المساحة.
- ندخلها الفرن لمدة 5 الى 10 دقائق تقريبا.
- عند أخذها للون الذهبي ننزعها ونتركها تبرد.
- نكرر نفس العملية مع القطعة الثانية.

تحضير الكريمة :

- نضع في كسرونة الحليب المغلي، السكر، منتوج الفنيلا، المايزينة ونجعلها على نار هادئة ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على كريمة متماسكة.
- ننزع الكريمة من على النار ونتركها تبرد.
- نطلي مساحة القطعة الأولى بطبقة من الكريمة ونضع فوقها القطعة الثانية ونزين وجهها بطلية الشكولاطة ونرشها بالكوكاو المرحي ونتركها جانبا لتجف لمدة نصف يوم ثم نقطعها الى مستطيلات.
- نقدم الحلوة في صحون ورقية.

تحضير الطلية :

- في كسرونة وعلى نار متوسطة نضع قطع الشكولاطة، الحليب، السكر، الكاكاو ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية حتى يتماسك الخليط حينئذ ننزع الخليط ونضيف له المارغرين.*****

تارت بالفلان

المقادير

للعجين :

- 250 غ فرينة
- قرصة ملح
- ملعقة أكل من السكر
- 125 غ من المارغرين المذابة
- بيضة
- الماء

للتزيين :

- ناباج (NAPPAGE) أو عسل
- كوكاو محمص ومرحي

للفلان :

- 5 كؤوس من الماء
- كاس ونصف سكر
- بيضة
- 3 ملاعق أكل من غبرة اللحضة
- 3 ملاعق أكل من المايزينة
- 8 ملاعق أكل من الفرينة
- ملون أصفر أو زعفران



تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة ونجعل فتحة وسطها لنضيف الملح، السكر، المارغرين والبيضة، ونحك الكل بين اليدين ثم نصب الماء حتى نحصل على عجينة متماسكة وبعدها نتركها جانبا لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نحل العجينة بالحلال ونضعها في قالب مدهون ومرشوش بالفرينة ثم نثقب سطحها بواسطة شوكة.

تحضير الفلان :

- نُذَوِب اللحضة، المايزينة، الفرينة، البيضة والملون في كأسين من الماء، ولكي نتخلص من الحبيبات نضع الخليط في مصفاة.
- في كسرونة وعلى نار هادئة نضع 3 كؤوس من الماء والسكر ونتركها تغلي ثم نضيف الخليط الأول مع مواصلة الخلط دائما بواسطة ملعقة خشبية وعندما يعقد الخليط ننزعه من على النار.
- نضع الخليط داخل القالب وندخله الفرن لمدة 25 الى 30 دقيقة تقريبا.
- نُنزع القالب عند أخذ الحلوة للون الذهبي.
- نزين وجه الحلوة بالناباج (NAPPAGE) أو بالعسل ونرشها بالكوكاو المرحي.
- نقدم الحلوة باردة.*****

تارت ورقية

المقـــــادير

للعجيــن :

- كاس سكر
- بيضتان
- 250 غ من المارغرين المذابة
- 5 ملاعق اكل من العسل
- ملعقة قهوة من البيكاربونات
- فرينة

للكــريمة :

- كاس حليب
- كاس سكر
- 200 غ مارغرين طرية
- بيضة

ملاحظـــة :

- للحصول على حلوة كبيرة الحجم نضاعف المقادير.



تحضير العجين :

- في كسرونة وعلى نار متوسطة نضع السكر، البيض، المارغرين، العسل والبيكاربونات ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزع الخليط ونضيف الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة ملساء ومتماسكة.
- نضع الكسرونة في حوض مائي ساخن ونتركها لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- نقسم العجين الى 5 كويرات.
- ندهن ظهر الصينية ونحلل فوقها الكويرة الأولى بواسطة الحلال حتى نحصل على شكل خبزة دائرية.
- ندخلها الفرن لمدة 5 الى 10 دقائق تقريبا وننزعها عند أخذ الحلوة للون الذهبي وحين تبرد نسحبها برفق من على ظهر الصينية.
- نكرر العملية مع الأربعة كويرات المتبقية.

تحضيــر الكريمــة :

- في كسرونة وعلى نار هادئة نضع الحليب، السكر، البيضة ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزعه ونتركه يبرد ثم نضيف المارغرين الطرية مع الخلط.
- نطلي الخبزة الأولى بطبقة من الكريمة ونضع فوقها الخبزة الثانية مطلية هي الأخرى ونفس الشيء مع الثالثة والرابعة.
- بواسطة سكين ننزع الجوانب الخارجية الزائدة ثم نطلي وجه الحلوة ومحيطها بطبقة من الكريمة.
- نرحي الخبزة الخامسة ونغلف بها الحلوة كلية (انظر الصورة).*****

تارتلات بكريمة شانتيي



المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ فرينة
- 125 غ مارغرين طرية
- ملعقة أكل من السكر
- قرصة ملح
- بيضة واحدة
- الماء

للتزيين :

- كريمة شانتيي (*crème chantilly*)
- جيلي
- كمشة من الكوكاو المرحي والمحمص جيدا
- كرز مجفف

تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة و نجعل وسطها فتحة، نضيف الملح، السكر، المارغرين و البيضة نحك الكل جيدا بين اليدين.
- نرش بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نتركه جانبا لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.
- وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نحل العجين بالحلال بسمك 2 مم.
- نضعها في قوالب مدهونة و مرشوشة بالفرينة ثم نثقب سطحها بواسطة الشوكة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- نخرجها من الفرن و ننزعها من القوالب ونتركها تبرد.
- نملأ التارتلات بكريمة شانتيي و هذا بإستعمال كيس التزيين.
- نزين وجه الحلوة بقليل من الجيلي و الكوكاو، و الكرز المجفف (أنظر الصورة).*****

تارتلات بالبرتقال

المقـــــــــادير

للعجيــن :

- 250 غ فرينة
- 125 غ مارغرين طرية
- قرصة ملح
- الماء

للشـربات :

- كاسان من الماء
- كاس سكر
- عصير حبة برتقال
- برتقالتان

للعقــدة :

- 100 غ سكر
- 100 غ مارغرين طرية
- 125 غ كوكاو مرحي متوسط
- 3 بيضات
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- قشور حبة برتقال

تحضيــر العجيــن :

- نضع في إناء الفرينة ثم نضيف الملح ومارغرين مقطعة الى قطع صغيرة.



- [illegible] الخليط بالماء حتى نحصل على عجينة ملساء وطرية ثم نتركها جانبا لمدة 15 دقيقة تقريبا.
- وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نضعها في قوالب مدهونة ومرشوشة بالفرينة ثم نثقب سطحها بواسطة شوكة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 دقائق تقريبا وننزعها وهي بيضاء.

تحضيــر العقــدة :

- نضع في إناء السكر، الكوكاو، المارغرين، 3 صفار البيض، منتوج الفنيلا وقشور برتقالة ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.
- نخفق بياض البيض بواسطة شوكة ثم نضيف الى الخليط مع مواصلة الخلط دائما.
- نملأ القوالب بملعقة أكل من العقدة ونضع وسطها نصف دائرة من البرتقال تكون مغلاة من قبل في السيرو.
- نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.
- عند أخذ الحلوة للون الذهبي ننزعها ونصب عليها ملعقتين أكل أو ثلاثة من السيرو البارد.
- نقدم الحلوة في صحون ورقية كبيرة.

تحضيــر السيــرو :

- نغلي السكر وعصير البرتقال في كسرونة وعلى نار متوسطة حتى نحصل على خليط متماسك.
- نضيف دوائر برتقالتين في الكسرونة ونتركها لمدة 10 دقائق تقريبا ثم ننزعها ونتركها تبرد وبعد ذلك نقطر الدوائر ثم نقطع كل دائرة الى قطعتين لتزيين الحلوة.*****

تين بربري





المقادير

للعجين :

- كلغ من عجينة اللوز (بيضاء)
- ملون أصفر، أخضر، أحمر
- علبة شكولاطة سوداء
- كأس مايزينة

للعقدة :

- كأسان من الكوكاو المرحي (متوسط)
- نصف كأس سكر رطب
- ماء الزهر

تحضير العقدة :

- نضع في إناء الكوكاو، السكر ونصف ماء الزهر مع الخلط الجيد حتى نحصل على عقدة متماسكة.

تحضير العجين :

- نلون عجينة اللوز بالأصفر ثم نخلطها بالمايزينة حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نشكل كويرات ونضع وسطها قليلا من العقدة.
- نشرع في تشكيل الكويرة حتى نحصل على فرارة (TOUPIE) ونضغط على جهتها العلوية.
- عندالإنتهاء من تشكيل الكويرات نضعها على صفيحة ونزين وجهها على نصفين الأول أحمر والثاني أخضر وبواسطة محقنة (SERINGUE) نضع نقاط من شكولاطة مذابة (مذابة في 3 ملاعق ماء).
- نترك الحلوة تجف ثم نقدمها في صحون ورقية (انظر الصورة).*****

ملاحظـة :

- يمكننا استعمال هذه العجينة لتشكيل حلويات أخرى (فواكه).



حلوة بالبيمو

المقـــادير

للعجين :

- 125 مارغرين مذابة
- 2 ملاعق أكل سكر رطب
- 2 ملاعق أكل عسل
- بيضة واحدة
- كيس من خمارة كميائية
- 1/2 ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من الكاكاو
- الفرينة

للتزيين :

- علبة بيمو مرحية (بسكوي)
- معجون المشماش + عسل

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، سكر، منتوج الفنيلا، البيضة، الكاكاو و العسل نخلط الكل جيدا بكف اليد.
- نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين طري و متماسك نشكل حرابيش و نقطعها إلى مقروضات ثم نضعها في صفيحة غير مدهونة ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن و نتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في الخليط (معجون + عسل) ثم نكسوها بالبيمو المرحي.
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****

حلوة بالكراميل

المقادير

- لتر من الحليب
- كاس من السميد
- قرصة ملح
- كمشة من الزبيب
- نصف كاس من السكر
- 28 قطعة سكر
- 4 بيضات



تحضير العجين :

- نغلي في كسرونة الحليب مع الملح.
- ثم نضيف السميد شيئا فشيئا مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نترك بعد ذلك الكسرونة على النار لمدة 5 دقائق.
- نُضيف أيضا السكر مع الخلط دائما وهذا لمدة دقيقتين.
- ننزعها من على النار ونضيف الزبيب الذي يكون قد غُسِل من قبل في ماء دافىء.
- نقطر الزبيب ثم نضيف 4 بيضات الواحدة تلو الأخرى.
- نُغلي في كسرونة قطع السكر مع 4 ملاعق أكل من الماء على نار متوسطة ثم ننزعها عند أخذ الكراميل للون الذهبي.
- نمرر الكراميل على حواف القالب وعندما تجمد نضيف الخليط.
- ندخله الفرن لمدة 40 دقيقة.
- ننزع الحلوة دافئة من القالب في صحن ونضعها في الثلاجة.
- تُقدم الحلوة باردة.*****

حلوة بالميرانڤ

المقادير

- 8 حبات بيض
- 400غ سكر
- 300غ فرينة
- نصف كيس خمارة كيميائية
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقتان أكل من الكاكاو
- معجون المشماش

للميرانڤ :

- 2 بياض البيض
- 150غ سكر
- قطرات من عصير الليمون أو قرصة ملح

للطلية :

- علبة شكولاطة سوداء
- كاس شاي من الحليب
- 4 ملاعق من السكر الرطب
- 4 ملاعق من الكاكاو
- ملعقة قهوة من المارغرين



تحضير العجين :

- نضع البيض، السكر، ومنتوج الفنيلا في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خفاقة كهربائية حتى نحصل على خليط رغوي ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفرينة والكاكاو ونخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نضع العجين في قالب مدهون ومرشوش بالخبز اليابس المرحي (CHAPELURE) ثم ندخله الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة ونتركها تبرد.
- نقطعها الى قسمين أو ثلاثة ونحشوها بالمعجون ثم نغلفها كلية بالشكولاطة ونزينها بالميرانڤ المهرس وبعد ذلك نرشها بالكاكاو (انظر الصورة).

تحضير الطلية :

- نضع في كسرونة قطع الشكولاطة، الحليب، السكر والكاكاو ونخلط الكل بواسطة ملعقة خشبية ثم نضعها على نار متوسطة حتى يعقد الخليط وبعد نزعها نضيف المارغرين.

تحضير الميرانڤ :

- نضع بياض البيض وقطرات من الليمون في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خفاقة كهربائية ثم نضيف السكر مع مواصلة الخفق حتى نحصل على خليط متماسك ولامع.
- وفي صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة وبواسطة كيس التزيين او ملعقة نشكل أصناف الميرانڤ ثم ندخلها في فرن دافيء لمدة ساعة تقريبا على أن نترك باب الفرن مفتوحا قليلا.
- نترك الميرانڤ يبرد نهائيا في الفرن.*****

حلوة بكريمة الزبدة

المقادير

للعجين :

- كأس بيض = (4 بيضات)
- كأس سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كأس ونصف فرينة

لكريمة الزبدة :

- 4 ملاعق أكل مملوءة من الفوندون (FONDANT)
- 125 غ من المارغرين (طرية)
- ملعقة أكل من الكاكاو
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا



تحضير كريمة الزبدة :

- تذوب الفوندون (FONDANT) فوق حمام مائي ساخن ثم ننزعه ونضيف له المارغرين الطرية مع الخلط بواسطة خفاقة كهربائية مع إضافة منتوج الفنيلا والكاكاو ونواصل الخفق حتى نحصل على كريمة طرية وملساء.

تحضير العجين :

- نضع البيض، السكر ومنتوج الفنيلا في إناء فوق حمام مائي ساخن ونخفق جيدا بواسطة خفاقة كهربائية حتى نحصل على خليط رغوي ثم نضيف الفرينة ونخلط بواسطة ملعقة خشبية.
- نضع العجين في قالب مدهون وندخله الفرن لمدة 25 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة ونتركها تبرد.
- نغلف الحلوة كلية بالكريمة ونزين محيطها ببسكوي مرحي أو كوكاو مرحي أو فارميسال الشكولاطة وبواسطة كيس التزيين نزين وجهها (انظر الصورة).*****

ملاحظة :

- للحصول على حلوة كبيرة نضاعف المقادير ونحشوها بكريمة الزبدة.

حلويات محشوة بالقوفرات



المقـــــادير

- 250 غ مارغرين طرية
- بيضة
- 2 صفار بيض
- نصف كأس سكر رطب
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- نصف كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة
- علبتان من القوفرات
- 2 بياض البيض
- كوكاو مرحي
- عسل
- علبة شكولاطة

تحضيـر العجيـن :

- نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، صفار البيض، بيضة، منتوج الفنيلا ونخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة ونتركها جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا.
- نقطع القوفرات الى قطعتين ونضع كل قطعة وسط العجين ونطويها مرتين على نفسها وبواسطة سكين نقطع الجوانب الزائدة ونغلقها جيدا.
- نخفق قليلا بياض البيض ونغطس فيه الحلوة ثم نغلفها بالكوكاو المرحي ونضعها في نفس الوقت على صفيحة غير مدهونة.
- ندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا وحين تنضج ننزعها ونتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في العسل الدافيء ونقدمها في صحون ورقية.

الطـريقة الثـانية :

- يمكننا طلي الحلويات بشكولاطة مذابة مع ملعقتين أكل من الماء على حمام مائي ساخن والإستغناء عن العسل (انظر الصورة).*****

خبيزات بالشكولاطة



المقـــادير

للعجيـــن :

- نصف كأس من الزيت دون مذاق.
- كأس من الحليب
- كأس من السكر تقريبا
- بيضتان
- بياض بيضة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل (مملوءة نسبيا) من خميرة الخبز.
- كيس من الخمارة الكيميائية
- الفرينة
- قطعة صغيرة من المارغرين
- صفار بيضة (للتزيين)
- فارميسال الشكولاطة

تحضيـر العجيـن :

- نضع في إناء البيض، السكر، الحليب، الزيت، منتوج الفنيلا، الخمارة، خميرة الخبز مذابة من قبل في حليب دافيء ونخلط الكل جيدا بواسطة خفاقة كهربائية حتى نحصل على خليط أبيض.
- نضيف الفرينة شيئا فشيئا ونخلط باليد حتى نحصل على عجينة لاصقة مثل عجينة (المسمن).
- نغطيها ونتركها جانبا لمدة ساعة تقريبا وحين يتضاعف حجمها نلمها بالمارغرين المذابة.
- نقسم العجينة الى كويرات على شكل حبة مندرين ثم نشكل خبيزات صغيرة ونفتح طولها ونضع داخلها ملعقة قهوة من فارميسال الشكولاطة ثم نغلقها جيدا ونضعها في صفيحة مدهونة ومرشوشة بالفرينة ونتركها تخمر مرة ثانية.
- بواسطة فرشاة ندهن وجهها بخليط من صفار البيض وملعقة أكل من الحليب وندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.
- عندما تأخذ الحلوة اللون الذهبي نلزمها.
*****

صابلي بالمعجون



المقادير

للعجين :

- 500 غ فرينة
- 150 غ سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 250 غ مارغرين مذابة
- 3 إلى 4 بيضات

للتزيين :

- معجون المشماش
- الكوكاو المرحي
- جيلي

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة، السكر و منتوج الفنيلا ثم نصب المارغرين المذابة نحك جيدا بين اليدين ثم نضيف البيض الواحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخلط حتى نتحصل على عجين متماسك و طري.
- نحل العجين بالحلال بسمك نصف سم.
- نقطع العجين بالطابع (بيضوي).
- نقطع العجين بالطابع البيضوي الآخر يكون مفتوح في الوسط.
- نضع القطع في صفيحة مدهونة و مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن و نتركها تبرد.
- نطلي القطع الغير مثقوبة بالمعجون و نضع فوقها القطع المثقوبة المطلية هي أيضا بالمعجون نزين و جهها بالكوكاو و نضع في وسطها قليل من الجيلي.*****

ملاحظة :

- يمكننا تقطيع العجين بأي طابع من أنواع الطوابع.

سكندريات بالقطايف



المقــــادير

للعجين :

- 300 غ فرينة
- 150 غ مارغرين مذابة
- قرصة ملح
- 2 ملاعق أكل لحضة غبرة
- الماء
- 2 إلى 3 كويرات قطايف
- العسل

للتزيين :

- 3 أعبار من الكوكاو المرحي
- 1/2 عبر سكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 1/2 عبر مارغرين مذابة

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفرينة، اللحضة غبرة و الملح نخلط الكل جيدا.
- نصب المارغرين و نحك بين اليدين ثم نبلل بالماء شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك و طري، نتركه جانبا لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.

تحضير العقدة:

- في إناء نضع الكوكاو، السكر و منتوج الفنيلا و نرش بالمارغرين و نخلط الكل جيدا.
- نحل العجين بالحلال بسمك 1مم.
- نضع طبقة من القطايف فوق كل المساحة و نضيف طبقة من العقدة فوقها ثم نطويها وندورها من 2 إلى 3 مرات على نفسها حتى نتحصل على حربوش.
- نقطعه إلى مقروضات.
- نكرر العملية حتى نهاية العجين.
- نضع المقروضات في صفيحة مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن ونغطسها مباشرة في العسل.
- تقدم السكندريات في صحون فضية.*****

فطائر بالمعجون

المقادير

- 500غ فرينة
- قرصة ملح
- ملعقتان أكل من المايزينة
- 3 ملاعق أكل من السكر
- ملعقتان أكل من المارغرين الطرية
- بيضة
- كيس خمارة كيميائية
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- حليب دافيء
- الزيت للقلي
- معجون المشماش
- سكر



تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة ونجعل وسطها فتحة ونضيف الملح، المايزينة، السكر، الخمارة الكيميائية، منتوج الفنيلا، البيضة المارغرين وخميرة الخبز المذابة في قليل من الحليب الدافيء ثم نخلط الكل جيدا بواسطة اليدين.
- نبلل الخليط بالحليب حتى تحصل على عجينة لاصقة ثم نغطيها ونتركها جانبا حتى يتضاعف حجمها.
- وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نحل العجينة بالحلال بسمك نصف سم ثم نقطعها بواسطة كأس الى دوائر ونضعها في صينية مرشوشة بالفرينة ونتركها تخمر مرة ثانية لمدة نصف ساعة تقريبا.
- نسخن الزيت في مقلاة ونضع الحلوة داخلها ونصب عليها الزيت بواسطة ملعقة خشبية حتى تنتفخ.
- ننزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نقطر الفطائر في مصفاة.
- بواسطة سكين نفتح الفطائر من جهة واحدة ثم نحشوها بملعقة قهوة من المعجون ونرشها بالسكر (انظر الصورة).*****

ڤوفر

المقادير

للعجين :

- 250غ مارغرين طرية
- ملعقتان أكل من السكر الرطب
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 3 بيضات
- 3 ملاعق أكل من المايزينة
- كيس خمارة كيميائية أو نصف ملعقة من البيكاربونات
- فرينة
- عسل
- جوز الهند

اللوازم :

- قالب خاص للڤوفر
- طابع (شكل القلب)



لتحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، منتوج الفنيلا ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونضيف البيض ونواصل الخلط مع إضافة المايزينة، الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- نحل العجينة بالحلال بسمك نصف سم ونقطعها بطابع (ذو شكل قلب).
- ندهن القالب بالزيت ثم نسخن جوانبه.
- نضع الأشكال العجينية داخل القالب ونغلقه جيدا لنحصل على شكل جيد «للڤوفر» ثم نقلب القالب لمراقبة نضج العجينة ثم ننزعها بواسطة سكين ونكرر العملية مع باقي العجينة.
- لنحصل على شكل جيد لحلوة (الڤوفر) نقطع جوانبها الخارجية والزائدة بواسطة سكين أو مقص.
- نغطس الحلوة في العسل ونرشها بجوز الهند أثناء تقديمها. *****

ملاحظـة :

- يمكننا الإحتفاظ بهذه الحلوة لعدة أسابيع.

كوربـــاي بالمعجون



المقـــــادير

- 4 بيضات من الحجم الكبير
- كأس سكر
- نصف كأس زيت دون مذاق
- نصف كأس مارغرين مذابة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- 500غ من جوز الهند
- فرينة
- معجون المشماش

تحضير العجين :

- نضع في إناء البيض، السكر، الزيت، المارغرين المذابة، منتوج الفنيلا والخمارة الكيميائية ثم نخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية.
- نقسم الخليط الى قسمين فنضيف للقسم الأول ملعقتين أكل من جوز الهند ثم الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
ونضيف للقسم الثاني من الخليط جوز الهند مع الخلط بواسطة ملعقة خشبية حتى نحصل على خليط أو عقدة طرية تقريبا.
- على مائدة مرشوشة بالمايزينة نحلل العجينة بالحلال وبواسطة كأس نقطعها الى دوائر بسمك 2 مم.
- ندهن القوالب ونرشها بالمايزينة ثم نضع دوائر العجين على المحيط الداخلي للقالب ونملأها بملعقة قهوة من المعجون ثم نرشها بجوز الهند ونضيف ملعقة قهوة مملوءة بالعقدة ونرشها مرة أخرى بجوز الهند.
- نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة 15 الى 20 دقيقة تقريبا ثم نخرجها عند أخذ الحلوة للون الذهبي ونتركها تبرد.
- نزين الحلوة بالورود والأوراق الخضراء والأيادي المصنوعة من عجينة (عجينة البقلاوة) (انظر الصورة).*****

ملاحظـة :

- يمكننا تغيير التزيين باستعمال الحلوة الفضية وذلك قبل طهيها.

كورني بجوز الهند

ادير

للعجين :

- نصف كأس من المارغرين المذابة
- نصف كأس من الزيت دون مذاق
- نصف كأس من الحليب
- ملعقة اكل من السكر
- فرينة
- عسل

للعقدة :

- 3 اعبار من جوز الهند مرحي
- عبر من السكر الرطب
- قشور ليمونة او منتوج الفنيلا
- 3 او 4 بيضات

للتزيين :

- حلوة فضية



تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، الزيت، الحليب والسكر ونخلط الكل جيدا بكف اليد ونواصل الخلط مع إضافة الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة متماسكة وسهلة التكوير.
- نترك العجينة جانبا.

تحضير العقدة :

- نضع في إناء جوز الهند المرحي، السكر، قشور الليمون والبيض الواحدة تلو الأخرى ونخلط الكل جيدا بواسطة الأصابع حتى نحصل على عقدة متماسكة.
- نحلل العجينة بالحلال بسمك 2 مم تقريبا وبواسطة جرارة نقطعها الى مربعات صغيرة ضلعها 8 سم فنضع العقدة من الزاوية الى الزاوية المقابلة ونغلق الجانبين المتبقيين الواحد على الآخر وبذلك نحصل على كورني ونزين وجه الحلوة بالقراص (انظر الصورة).
- نضع الحلوة في صينية غير مدهونة ثم ندخلها الفرن لمدة 15 الى 20 دقيقة تقريبا.
- عند أخذ الحلوة للون الذهبي ننزعها ونغطسها في العسل ونقطرها في مصفاة ونزينها بالحلوة الفضية.*****



كويرات بالفارميسال

المقــــــادير

للعجين :

- 4 بيضات
- كأس سكر رطب
- 250 غ مارغرين طرية
- 2 ملاعق أكل من الكاكاو
- كيس من الخمارة الكميائية
- الفرينة

للتزيين :

- معجون المشماش
- فارميسال الشكولاطة
- الكوكاو المرحي (خشن)

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية، السكر، البيض و الكاكاو و نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نحصل على عجين متماسك و طري، نشكل كويرات.
- نضع الكويرات في صينية مدهونة و مرشوشة بقليل من الفرينة، ندخل الصينية الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا، ننزع الحلوة و نتركها تبرد.
- نغطس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بالفارميسال الشكولاطة أو الكوكاو المرحي.
- تقدم الحلوة في صحون ورقية (أنظر الصورة).*****

كويرات بالقطايف



المقادير

للعجين :

- 3 إلى 4 كويرات قطايف
- 100 غ مارغرين
- حلوة فضية
- العسل

للعقدة :

- 2 كؤوس من الكوكاو المرحي
- 2 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- ملعقة أكل من المارغرين المذابة
- ماء الزهر

تحضير العجين :

- نخلط في إناء الكوكاو، السكر، منتوج الفنيلا و المارغرين ثم نرش بماء الزهر حتى حصولنا على عقدة متماسكة و طرية.
- نشكل كويرات صغيرة بالقطايف (بحجم مندرين)
- نقوم بفتح كويرات القطايف ثم نضع داخلها ملعقة قهوة من العقدة و توضع في نفس الوقت في سنيوة مدهونة.
- و في الأخير نرش كل المساحة بقليل من المارغرين المذابة.
- ندخل السنيوة الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة عند أخدها اللون الذهبي.
- نسكب عليها مباشرة العسل و نتركها تبرد.
- نزينها بالحلوة الفضية.
- تقدم كويرات القطايف في صحون فضية (أنظر الصورة).*****

كيك بارد بالبيمو



المقادير

- علبة ونصف من البيمو
- 15 ملعقة اكل من غبرة اللحضة
- 15 ملعقة اكل من الماء
- 15 ملعقة أكل من السكر
- 13 ملعقة اكل من الكاكاو
- ملعقتان اكل (مملوءة) من المارغرين الطرية

تحضير العجين :

- على نار هادئة نضع كسرونة فيها غبرة اللحضة، السكر، الكاكاو، الماء، المارغرين ونخلط الكل جيدا بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلي ثم ننزعه.
- نضيف البيمو المقطع الى أربعة ونخلط جيدا ونتركه جانبا يشرب لمدة ساعة تقريبا.
- وخلال هذه المدة نخلطه برفق (من الأسفل الى الأعلى) بواسطة ملعقة خشبية وهذا كل 15 دقيقة.
- نضع داخل قالب الكيك قطعة بلاستيكية أو قطعة سيلوفان (CELLOPHANE) وعلى مائدة مرشوشة بالفرينة نضع الخليط ونشكل حربوش ونجعله داخل القالب ثم نبسطه باليد حتى يأخذ شكل كيك.
- نغلفه جيدا ونضعه في الثلاجة حتى يتماسك وهذا لمدة 3 الى 4 ساعات تقريبا.
- عند تقديمه ننزعه من القالب ونزينه ثم نقطعه الى شطائر (انظر الصورة).*****

ملاحظة :

هناك طريقة ثانية:

- نغلف الحربوش بالسيلوفان فقط دون استعمال قالب الكيك.



كيك بالتين

المقـــاديـر

للعجين :

- 8 حبات من التين الجاف
- 125 غ مارغرين طرية
- 125 غ سكر رطب
- 2 بيضات
- قشور الليمونة
- 1/2 كيس من الخمارة الكيميائية
- 150 غ من الفرينة
- ملعقة أكل من عصير الليمون

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين الطرية مع السكر و نخفق جيداً بواسطة خلاط كهربائي حتى نحصل على خليط أبيض.
- ثم نضيف إلى الخليط بيضة واحدة مع الخفق دائما.
- و عند حصولنا على خليط رطب، نضيف نصف الكمية من الفرينة و نضيف البيضة الثانية و نصف الفرينة الباقية مع الخمارة الكميائية و عصير الليمون و القشور المبشورة رقيقة جدا و قطع التين الصغيرة التي تكون قد قطعت من قبل.
- نخلط الكل برفق، نضع العجين في قالب مدهون و ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا.
- نخرج الكيك من الفرن و ننزعه من القالب و نتركه يبرد. *****

كيك بالسميد



المقـــادير

للعجين :

- 250 غ من السميد = (كاس و نصف)
- 200 غ من السكر الرطب = (كاس)
- 125 غ من جوز الهند = (كاس تقريبا)
- نصف كاس من الزيت دون مذاق
- 4 بيضات
- كرز مجفف (حوالي 250 غ)

للتزيين :

- جيلي أو معجون المشماش
- جوز الهند

تحضير العجين :

- نخلط في إناء كبير السميد، جوز الهند ثم نضيف الزيت، البيض و السكر و نخفق الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي حتى نتحصل على عجين متجانس.
- نفرغ العجين في قالب مدهون و نضع فوقه الكرز المجفف، ندخله الفرن لمدة 30 إلى 35 دقيقة تقريبا.
- ننزعه و نتركه يبرد.
- نطلي وجه الكيك بالجيلي أو المعجون ثم نرشه بجوز الهند (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكننا تحضير حلويات منفردة في قوالب صغيرة مع وضع فوق كل واحدة منها حبات من الكرز المجفف.

لامونة

المقادير

- 4 أكبار فرينة
- عبر سكر رطب
- قشور ليمونة
- ملعقة أكل من خميرة الخبز
- كيس من الخمارة الكيميائية
- حليب دافىء



تحضير العجين :

- نضع في قصعة الفرينة ثم نضيف السكر الرطب، قشور ليمونة، خمارة كيمائية وخميرة الخبز مذابة من قبل في قليل من الحليب الدافىء، ونخلط الكل جيدا.
- نصب الحليب الدافىء شيئا فشيئا حتى نحصل على عجينة لصقة مثل (عجينة المسمن) ثم نغطيها ونتركها جانبا.
- عندما يتضاعف حجم العجينة نلمها حينئذ بقطعة المارغرين المذابة ثم نشكل كويرات بحجم بيضة ونضع وسط صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة كويرة واحدة تحاط بها 6 كويرات وهذه الأخيرة تحاط هي الأخرى بـ 12 كويرة وهكذا نحصل على خبزة كبيرة (انظر الصورة).
- نترك الخبزة تخمر مرة ثانية، نخلط صفار البيض وملعقة أكل من الحليب ثم ندهن الخبزة بواسطة فرشاة.
- ندخلها الفرن (حرارة متوسطة) لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.
- ننزعها عند أخذها للون الذهبي.
- نتركها تبرد ونرشها بالسكر الرطب.*****

ملاحظـة :

- يمكننا تشكيل كويرات منفردة وكذلك تزيينها بصفار البيض ورشها بالجلجلان.



مـادلان

المقـــادير

- 4 بيضات
- كأس سكر
- تقريبا كأس من المارغرين المذابة
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- كيسان من الخمارة الكيميائية
- كأسان من الفرينة

تحضيـر العجيـن :

- نضع في إناء البيض، السكر، منتوج الفنيلا وتخفق الكل جيدا بواسطة خفاقة كهربائية ثم نصب المارغرين المذابة مع مواصلة الخفق ونضيف الفرينة والخمارة الكيميائية مع الخفق دائما.
- نترك الخليط جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا.
- نضع الصحون الورقية داخل القوالب ثم نملأها بملعقة أكل مملوءة بالعجين.
- نضع القوالب على صفيحة وندخلها الفرن لمدة 20 الى 25 دقيقة تقريبا.
- ننزع المادلان من الفرن ونتركه يبرد (انظر الصورة). *****

ملاحظـة :

- يمكننا رش الحلوة بالسكر أثناء نضجها النصفي.

مثلثات بالشكولاطة



المقادير

للعجين :

- كأس من الفلان الفنيلا
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- 250 غ من المارغرين المذابة
- 3 بيضات
- ملعقة قهوة من الخمارة الكيميائية
- الفرينة

للتزيين :

- علبة شكولاطة
- معجون المشماش
- حلوة متنوعة

تحضير العجين :

- نضع في إناء الفلان و منتوج الفنيلا ثم نصب المارغرين، نخلط الكل جيدا بواسطة خلاط كهربائي أو يدوي ثم نضيف البيض و نخلط الكل بكف اليد مع إضافة الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا حتى نتحصل على عجين متماسك.
- نحلل العجين بالحلال بسمك 2 مم تقريبا ثم نقطعه بواسطة الطابع إلى مثلثات.
- نضع المثلثات في صينية مرشوشة بالفرينة.
- ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزعها من الفرن ونتركها تبرد.
- نلصق كل مثلثين بالمعجون في الإتجاه المعاكس ثم نطلي وجه الحلوة بشكولاطة (المذابة في حمام مائي ساخن مع ملعقة أكل من الماء و قليل من المارغرين).
- نزين المثلثات بالحلوة المتنوعة (أنظر الصورة).

*****

مشيمشات

المقـــادير

للعجيـن :

- 200 غ من المارغرين المذابة
- بيضتان
- 3 ملاعق أكل من السكر
- ملعقة قهوة من معطر المشماش
- كيس من الخمارة الكيميائية
- فرينة

للتزييـن :

- معجون المشماش
- 200 غ جوز الهند
- عجينة اللوز بيضاء
- ملون أخضر
- كاكاو



تحضيـر العجيـن :

- نضع في إناء المارغرين، السكر، المعطر والبيض ونخلط جيدا مع إضافة الخمارة الكيميائية والفرينة شيئا فشيئا حتى تحصل على عجينة طرية.
- نُشكل كويرات صغيرة ونضعها في صينية مدهونة ومرشوشة بالفرينة.
- ندخل الصينية في فرن متوسط الحرارة.
- وعند أخذ الحلوة للون الوردي ننزعها ونتركها تبرد.
- نلصق كل قطعتين من الحلوة بالمعجون.
- نغطس الحلوة في المعجون ثم نغلفها بجوز الهند.
- نقوم بتزيين الحلوة.

التـزيين :

- نُلون عجينة اللوز بالأخضر ونشكل بها أوراقا.
- تلون عجينة اللوز أيضا بالكاكاو ونشكل كويرات صغيرة.
- نقدم الحلوة في صحون ورقية (انظر الصورة).*****

مقروضات بالجلجلان



المقـــــادير

للعجين :

- 250 غ مارغرين طرية
- كأس سكر رطب
- 2 صفار البيض
- 2 بيضات
- ملعقة قهوة من الخمارة الكميائية
- تقريبا كأس من الجلجلان المحمص
- ملعقة قهوة من منتوج الفنيلا
- الفرينة
- 2 بياض البيض
- 250 غ من الجلجلان الغير محمص
- العسل

تحضير العجين :

- نضع في إناء المارغرين، السكر، صفار البيض، الجلجلان المحمص، 2 بيضات و منتوج الفنيلا.
- نخلط الكل جيدا بكف اليد ثم نضيف الخمارة و الفرينة شيئا فشيئا مع مواصلة الخلط حتى حصولنا على عجين متماسك.
- نشكل حرابيش و نقطعها إلى مقروضات.
- نخفق قليلا بياض البيض بالشوكة ثم نغطس فيه المقروضات و نغلفها بالجلجلان الغير محمص.
- نضع الحلويات في صفيحة غير مدهونة و ندخلها الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة تقريبا.
- ننزع الحلوة من الفرن و نغطسها مباشرة في العسل، نقطرها في مصفاة.
- تقدم الحلوة في صحون فضية (أنظر الصورة).*****

ملاحظة :

- يمكن تقطيع العجين إلى مثلثات بدلا من المقروضات.


تحيـــــــاتي العطرة